

**SOBRE LA COCINA COMO ARTE BELLO**  
La literatura culinaria en el siglo XVIII

*Carina Perticone*



**Cari na Ferti cone**

Universidad Nacional de las Artes

## **Sobre la cocina como arte bello. La literatura culinaria en el siglo XVIII**

### **Resumen**

Uno de los argumentos en que se basan algunos académicos contemporáneos para sostener su reclamo de institucionalización de la cocina como disciplina artística es el que afirma que en tiempos pasados y especialmente en el siglo XVIII, varios filósofos ya habían tomado a la cocina como objeto de reflexión filosófica y categorizado a las prácticas culinarias como una de las bellas artes. El examen de los textos del siglo XVIII citados por estos autores del presente indica la inexactitud de tal afirmación, al tiempo que muestra el tratamiento recibido por la cocina por los filósofos de la época.

### **Palabras clave**

Artes culinarias – sistema de las bellas artes – literatura culinaria francesa – siglo XVIII – lectura ahistórica

## **About cooking as a fine art. Culinary literature from the XVIII century.**

### **Abstract**

One of the strategies used by some contemporary scholars who claim fine cookery should get an institutional recognition as a fine art consists in declaring that other scholars from the past, especially from the eighteenth century, had already made of cookery an object of philosophical reflection and had also already qualified cookery as an artistic discipline. However, the examination of the XVIIIth century texts quoted by these contemporary authors reveals the wrongness of these assertions, while showing at the same time the treatment that philosophers of those years gave to cookery.

### **Keywords**

Culinary arts – fine arts system – french culinary literature – XVIIIth century – ahistorical reading

*Recibido: 26/09/2015. Aprobado: 25/11/2015.*



Los discursos de atribución de un estatuto artístico a un tipo de prácticas sociales externas al mundo del arte constituyen un fenómeno frecuente en la cultura occidental contemporánea. Sin embargo, están lejos de poder calificarse como una novedad: hace ya largo tiempo que en diferentes zonas de algunos desempeños sociales vinculados al diseño, se ha puesto de manifiesto el propósito de lograr que éstos sean incluidos en ese dominio, a partir de que compartirían tanto sus atributos como sus fines. La jardinería y el paisajismo, el diseño mobiliario y el diseño de moda vestimentaria, mostraron en diferentes momentos de la historia esa aspiración, pero son las prácticas culinarias las que recientemente fueron objeto de los mayores intentos de legitimación artística<sup>1</sup>. No las de la cocina en general, sino las de la cocina de las clases privilegiadas, codificada, registrada por escrito y practicada por profesionales; el tipo de cocina que el antropólogo Jack Goody denominó *cuisine* en oposición a la cocina doméstica cotidiana (1995: 9). Entre estos intentos llama la atención un conjunto de textos cuyos autores son académicos y recurren, para sostener su reclamo de legitimación, a un tipo de argumento ya presente en el discurso general de legitimación artística de las *cuisines* (el difundido por cocineros, periodistas gastronómicos, etc.). Se trata de aquellos

---

<sup>1</sup> Utilizaremos por razones de practicidad y comodidad del lector, la expresión “legitimación artística” para significar: “legitimación social e institucional de la categorización como práctica artística convencional, de una práctica no considerada artística”.

argumentos que hacen referencia, a la manera de cita de autoridad, a otros discursos producidos por filósofos en distintos momentos de la historia y especialmente en el siglo XVIII que, según estos académicos, ya habrían sostenido esta idea de la cocina como una de las “Bellas Artes”.

El discurso de legitimación artística de las *cuisines* aparece como tema central en unas pocas publicaciones académicas y varias paraacadémicas<sup>2</sup> específicamente dedicadas a tratar el tema de la *cuisine* como disciplina artística (entre ellos, *Feast and Folly*, de Allen Weiss y *Hors d'Oeuvre*, de Caroline Champion), pero también se encuentran emergencias de este discurso en textos de historiadores y sociólogos. Estas emergencias se producen en zonas periféricas o intersticiales de textos dedicados a investigaciones del campo de la historia o la teoría social, cuyos objetos se sitúan espacio-temporalmente en la Francia del siglo XVIII, de autores como Jean-Louis Flandrin (historia de la alimentación en Francia); Rebecca Spang (invención del restaurante); Emma Spary (relación entre la alimentación y las ciencias durante la Ilustración); Jenniffer Davies (historia del proceso de construcción de la autoridad culinaria francesa) y Patrick Rambourg (historia de la cocina francesa). Antes de abordar el análisis del uso que estos autores dan a los textos del siglo XVIII como fundamento de su argumentación, haremos un repaso por los cambios de categorización atravesados por la cocina hasta la década de 1750 y una breve descripción del contexto histórico en que los textos-fuente fueron producidos.

### EL ARTE DE LA CUISINE MODERNE

---

<sup>2</sup> Denominaremos “publicaciones paraacadémicas” a aquellas que se editan y publican por fuera de los establecimientos académicos aunque sus autores pertenezcan a éstos.

En la Europa anterior al siglo XVIII se denominaba artes a un conjunto de saberes, entendidos como “saber hacer”, a cada uno de los cuales los antiguos griegos llamaron *technē* y los romanos, *ars*. Todo saber humano acompañado de una teoría y de un conocimiento reflexivo respecto de sus prácticas y procedimientos era considerado una *technē*. Las *technai* (plural) eran entonces la medicina, la política, la forja, los conocimientos de la guerra, la música, etc. Las actividades de la vida cotidiana, aprendidas por pura práctica, no eran consideradas *technai*, sino prácticas de la *empeiría*, la empiria. Así era catalogada la cocina por los filósofos, como lo muestra Platón (*Grg.* 462e-465d). Para los romanos la cocina tampoco terminaba de definirse como un *ars* y lo mismo sucedía en la Edad Media: en la clasificación de las artes divididas en liberales y mecánicas, no había lugar para la cocina entre las últimas, porque cocinar seguía considerándose una práctica doméstica aun si ya existían los cocineros profesionales. Así, el uso del sintagma *arte coquinario*, el primer equivalente de la actual expresión arte culinario, se generalizó recién durante la segunda mitad del siglo XVI, entendiéndose, por supuesto, como un arte mecánica. Pero esta clasificación no era estable y tampoco aceptada por todos: en Francia, mientras en los libros de cocina se nombraba al *art de la cuisine*, sólo en 1740 comenzó a figurar en el *Dictionnaire de l'Académie française* el término *art* en la entrada “*Cuisine*”, formando parte de la expresión *art d'appreter les viandes et de faire la cuisine*: “arte de preparar las comidas y de hacer la cocina” (1740:421). La clasificación de la cocina entre las artes mecánicas por parte de la comunidad filosófica y académica se produjo recién a mediados del siglo XVIII (Alembert y Diderot 1754:537).

Alrededor de mediados del siglo XVIII se produjeron también dos acontecimientos con relación directa con nuestro problema a tratar. Por un lado, obtuvo visibilidad la ruptura entre lo que luego se cono-

ció como “Bellas Artes” y las artes llamadas “aplicadas” o “menores”, ruptura que se produjo como un proceso que Larry Shiner denomina “invención del arte”<sup>3</sup> y que se completó cuando el término “arte” adquirió el sentido de “Bellas Artes” (mientras tanto, *por fuera* del campo artístico y especialmente en los ámbitos de práctica de algunas de las *technai* que mucho después fueron llamadas *artesanías*, se siguió utilizando el término *arte* en su anterior acepción, de modo que la expresión “Arte culinario”, acuñada *antes* de lo que Larry Shiner llama “invención del arte” y Niklas Luhmann “diferenciación del sistema [del arte] por función” (2005:12), era y sigue siendo hoy de uso regular entre los cocineros y los gastrónomos). Por otro lado, entre los inicios de las décadas de 1730 y 1740 se consolidó en París un estilo de cocina llamado *cuisine moderne* o *nouvelle cuisine* que, *siempre visto en retrospectiva*, puede interpretarse como una etapa del proceso de desvío de la *cuisine* francesa respecto de la *cuisine* paneuropea dominante hasta el renacimiento tardío, proceso que sentaría las bases de la cocina occidental doméstica de la actualidad (separación de dulce y salado; introducción de la secuencia entrada – plato principal– postre; bajo uso de especias en comparación con cocinas orientales, africana y americana originarias, etc). Las innovaciones de la *cuisine moderne* respecto de la cocina de fines del siglo XVII no fueron tan significativas en las prácticas culinarias (se trató más de una simplificación de las preparaciones y de la presentación) pero lo realmente notorio eran las innovaciones producidas en el discurso acompañante, en los paratextos de los libros de cocina *Les Dons de Comus*<sup>4</sup> de François Marin (1739) y *La science du Maître d’hôtel cui-*

---

<sup>3</sup> “Invención del arte” es la expresión utilizada por Larry Shiner (2001) para denominar la totalidad del proceso de surgimiento de las “Bellas Artes”, su separación de las artes “útiles” y finalmente su conversión en “las artes”, opuestas a las *artesanías*.

<sup>4</sup> La traducción de este título es “Los dones (o regalos) de Como”. Como es, en las representaciones barrocas de la mitología clásica grecorromana, el hijo de Baco y Circe, y el “Padre de las salsas e inventor de la jalea”. Ver art. de Enciclopedia Britá-



*sinier* de Menon (1749). En el *Avertissement*, prefacio del *Dons de Comus* y en la *Dissertation*, prólogo de *La science*, se encuentran los primeros intentos metódicos de teorización de la práctica de la cocina, el intento de exponer sus *fundamentos* biológicos, históricos, técnicos y estéticos (sin utilizar, claro está, este nombre para ese tipo de reflexión sobre el tratamiento combinatorio de los sabores).

### ALGUNAS LECTURAS CONTEMPORÁNEAS

Es sobre todo en estos dos textos, y en otros que dialogan con ellos, en lo que se apoyan los autores contemporáneos para asegurar que la cocina era, en el siglo XVIII, un objeto de reflexión filosófica “serio” y de importancia, y que es en ese contexto que la cocina fue clasificada como una disciplina artística –en sentido moderno, post ruptura entre Bellas artes y artes aplicadas– por filósofos y académicos. Antes de centrarnos en las supuestas clasificaciones de la cocina como disciplina artística, analizaremos la también supuesta importancia de la cocina como objeto de debate filosófico. El autor inglés Stephen Mennell lo resume de esta manera:

Desde la primera mitad del siglo XVIII, intelectuales de primer orden se entregaban ya a controversias que trataban sobre las sutiles y cautivantes cuestiones que Berchoux, Grimod y Brillat-Savarin iban a agrupar, a principios del siglo siguiente, bajo el nombre de gastronomía. (Mennell 1981: v)

En efecto, para la época en que el cambio de paradigma culinario estaba afianzado (1740) había cada vez más *gens de lettres* educados que veían a la literatura de la *nouvelle cuisine* como un foro o espacio de discusión en que se exponía la importancia que estaban tomando, dentro de los círculos literarios del momento, algunas cuestiones co-

---

nica: <http://encyclopedia.jrank.org>

mo el gusto, el estatuto de *connoisseur* y los distintos tipos de consumo (Spary 2013: 3377-3379). Es evidente, por los innumerables testimonios escritos de la época, que los temas alimentarios y culinarios estaban en boga. Sin embargo, no nos atreveríamos a asegurar que los intelectuales que participaban de las controversias sobre la *nouvelle cuisine* que eran “de primer orden” como afirma Mennell (más adelante expondremos las razones). Sí eran “de primer orden” algunos de los filósofos que en la *segunda* mitad del siglo XVIII atendieron a temas alimentarios (Voltaire, Rousseau, etc.), pero estos autores y los filósofos en general no se ocuparon más que muy excepcionalmente del tema de la nueva cocina, como Voltaire al expresar su disgusto por ésta (Voltaire 1789:166).

En 1739, *Le Dons de Comus* generó una polémica considerable y novedosa para un libro de cocina, ya que el debate de lo expuesto en el *Avertissement* trascendió el ámbito de las publicaciones culinarias. Durante un tiempo, este debate fue el centro de la tendencia a rever y discutir la cocina y la alimentación, que era uno más de los tópicos de la vida social parisina (Spang 2000:15). Beatrice Fink (1995:26) y Stephen Mennell identifican esta polémica como un resabio de la famosa “Querella de los Antiguos y los Modernos”<sup>5</sup>, ocurrida más de medio siglo atrás. Los textos de la polémica, reunidos y publicados por Mennell en *Lettre d'un pâtissier anglois et autres contributions a une polémique gastronomique du XVIII siècle* (1981) muestran que, en efecto, en el enfrentamiento entre los defensores de la cocina antigua y los partidarios de la *nouvelle cuisine* se apelaba al leguaje y a los argumentos de los Antiguos y Modernos de la vieja querella, pero no

---

<sup>5</sup> La Querella de los Antiguos y los Modernos fue un largo enfrentamiento, en el seno de la *Academie Française*, entre los académicos que insistían en la superioridad del arte de la antigüedad clásica y en la necesidad de que el arte de su tiempo se produjese según las reglas del primero, y los que proponían una ruptura con los cánones clásicos.

había consenso, entre unos y otros, sobre qué era la antigüedad y qué la modernidad en el arte de cocina; por ejemplo, en algunos textos la cocina antigua se identificaba con lo natural, la simpleza y lo rústico, y no con la artificialidad, cualidad que le era adjudicada a la cocina moderna (Anónimo 1739:5-7), mientras en otros se expresaba lo contrario (Marin 1739:xix-xx).

¿En qué consistía la innovación discursiva del *Dons de Comus*, lo suficientemente disruptiva como para causar esta polémica? En principio, en una extensa presentación literaria de la *cuisine moderne*, con la finalidad evidente de teorizar sobre la cocina, presentándola así como un *arte (ars) provista de una historia y unos fundamentos*. Con este fin el autor recurría a la autoridad de la dietética (el tratado *De la digestion et des maladies de l'estomac* de Philippe Hecquet, 1712) y de la tradición histórica, mediante abundantes citas a textos clásicos y renacentistas. Aunque en la primera página dice “no pretendo hacer una Historia”, dedica quince páginas a esta tarea (Marin 1739: iii-xviii). La fundamentación dietética se acoplaba a reflexiones que hoy llamamos estéticas: la cocina moderna consistía en “descomponer, hacer digerir y quintaesenciar<sup>6</sup> [*sic*] las viandas, a extraer jugos nutritivos y ligeros, a mezclarlos y confundirlos entre sí, de manera que nada domine y todo se haga sentir; en fin, a darles esta unión que los Pintores dan a los colores, y a volverlos tan homogéneos que de los diferentes sabores no resulte más que un gusto fino y provocante y, si oso decirlo, una armonía de todos los gustos reunidos juntos” (Marin

---

<sup>6</sup> *Quintessence* era un tipo de caldo extraconcentrado; se lo denominaba así porque en el lenguaje de los alquimistas, este término denominaba a la operación de extracción “de lo más puro y sutil de las sustancias de un cuerpo, por el fuego u otro medio” (Académie Française 1718:407). La versión más cara de estos alimentos líquidos era el *restaurant*, llamado así porque por su supuesta alta concentración de sustancia nutritiva en un volumen mínimo de líquido “restauraba” a los débiles y enfermos. Ambas eran preparaciones muy costosas.

1739:xx-xxi). Las reflexiones sobre la cocina dedicaban también un espacio considerable (cinco páginas y media) a un tema en particular al que los autores contemporáneos prestaron poca atención o pasaron por alto, del que nos ocuparemos más adelante.

La exhibición de erudición del *Dons* era inédita en un libro destinado a *officiers*<sup>7</sup> de cocina (aunque se puede encontrar un ejemplo similar en *Ars Magirica*, libro suizo de 1563, todavía no había sido publicado un libro de estas características en Francia); era innegable que las posibilidades de que el *Avertissement* hubiese sido escrito por Marin u otro cocinero eran mínimas. El *Avertissement* fue atribuido por el lexicógrafo Barbier (1822:345) a Pierre Brumoy (matemático) y Guillaume-Hyacinthe Bougeant (historiador), dos profesores jesuitas bastante prestigiosos en ese momento. Algunas investigaciones posteriores (por ejemplo, la ya citada de Beatrice Fink y la de Susan Pinkard 2009:158-160) dan indicios de que la atribución podría ser correcta, pero otros autores contemporáneos, veremos más adelante, omitieron el problema de la incertidumbre sobre la autoría del texto, probablemente porque algunos de los recurrentes argumentos de autoridad a los que se apela para presentar a la cocina como un objeto importante de la reflexión filosófica y estética del siglo XVIII se debilitarían.

Como respuesta al *Avertissement* tuvo lugar la publicación, unos meses después, de un panfleto anónimo<sup>8</sup> de veintiocho páginas llamado *Lettre d'un pâtissier Anglois*. Allí el autor se mofa de las pretensiones

---

<sup>7</sup> Un *Officier* era el practicante de un oficio; cuando se hablaba de cargos en las grandes organizaciones domésticas y se utilizaba en plural, comprendía al *maitre d'hotel*, al cocinero, al encargado de la pastelería y al de la vajilla (Académie Française 1718:163).

<sup>8</sup> El autor de la *Lettre* es, según Barbier, Desalleurs l'Ainé (1827:218), de nombre Roland Puchot, conde de Desalleurs.

filosóficas y científicas de los voceros de la nueva cocina, dejando ver que descrea de la profesión culinaria como ocupación real del autor del prefacio. El ataque a la *cuisine moderne* no está especialmente dirigido a la cocina o los platos propuestos en sí, sino a la cosmovisión propia de los Modernos que emerge del texto, y además a la “inflación” discursiva de lo culinario. A la aparición de la *Lettre* le siguió la de otro panfleto de cuarenta y cuatro páginas, la *Apologie des modernes*, también de autor anónimo, que trata sobre la nueva cocina tangencialmente, y se enfoca en la valoración de los logros de los Modernos en las ciencias, letras y artes en general<sup>9</sup>. Es por esta sucesión de anónimos de identificación dudosa, y porque las atribuciones hechas en estos dos casos por Barbier no señalan especialmente a “intelectuales de primer orden” sino a figuras no muy relevantes del mundo editorial parisino, que poníamos en cuestión lo aseverado por Mennell respecto de la importancia de los participantes en la controversia de la *nouvelle cuisine*. La magnitud de la controversia misma parece menor de lo que Mennell, Fink y Spang señalan cuando se realiza una búsqueda sistemática en las literaturas culinaria y medicinal de la época, y en la dedicada especialmente a los efectos posteriores de la “Querrela de los Antiguos y los Modernos”, con resultados infructuosos.

### UNA TEORÍA DE LA COCINA

En 1749 se publicó *La science du Maître d'Hotel Cuisinier* con su prólogo, la *Dissertation préliminaire sur la cuisine moderne*, al que varios

---

<sup>9</sup> Stephen Mennell asegura que existe una edición de 1740 del *Dons*, “seguramente pirata”, que incluye a la *Lettre* y a la *Apologie*, que probaría la interconexión de estos textos. También refiere a la mención que se hace de la *Lettre* en *Le cuisinier Gascon*, en 1747, que indicaría que la polémica “todavía estaba bien presente en la memoria” (Mennell 1981: xxii).

autores contemporáneos atribuyen a Étienne Laureault de Fonce-magne, un miembro de la Academia<sup>10</sup>.

La *Dissertation* presentaba similaridades con el *Avertissement* del *Dons de Comus*: comenzaba con la expresión “L’Art de la Cuisine”; explicaba que la cocina debía su origen, como todas las otras artes, a la necesidad o placer; presentaba un resumen de antecedentes históricos del arte de la cocina apuntalado por citas clásicas del mismo orden que las del *Dons*; exponía una fundamentación dietética y abordaba el mismo tópico del *Dons* que hemos descripto como poco tenido en cuenta por los autores contemporáneos, sobre el que volveremos más adelante. Pero existía una diferencia notable entre este prólogo y el del libro de Marin: la correspondencia entre los aspectos dietéticos reguladores de la cocina y las cuestiones estéticas, que en el *Dons* se resolvían con unas pocas oraciones, ocupaba en este texto un lugar mucho más importante: más de cinco páginas, que podrían calificarse como el primer intento, *en un texto puramente culinario*, de escribir una teoría que explicara los criterios técnicos y de combinatoria de los sabores –lo constituyente del *ars* de la cocina– desde las incipientes teorías de la percepción gustativa y los escritos filosóficos sobre el sentimiento de placer. El texto está dividido en diecisiete secciones, y las que atañen a la reflexión estética son las que van de la II a la VI inclusive. En esas páginas el autor aborda los siguientes temas: en la sección II, la imposibilidad de vivir sin alimentarse; el hecho de que esta condición de dependencia de lo material no tiene por qué ser entendida como humillante; lo inseparable del placer y la satisfacción de las necesidades básicas para la vida; el valor cognitivo de los sentidos, que nos permiten conocer “de los cuerpos, las cualidades benéfi-

---

<sup>10</sup> De la misma manera que en los casos de los prefacios de las dos diferentes ediciones del *Dons*, la *Lettre* y la *Apologie*, esta atribución autoral es dudosa, lo que no impidió que algunos autores lo citen sin mencionar este detalle.

cas de aquellas que no lo son”; la manera en que se creía, en ese momento histórico, que funcionaba el sentido del gusto (Menon 1749:vi). En la sección III y IV: la innumerable diversidad de sabores, colores, sonidos y olores; la ocurrencia del fenómeno de percepción de unidad en la diversidad y su carácter de “fundamento único de todo lo que es bello”; la posibilidad de poder concebir la existencia de una “armonía de sabores, como la armonía de los sonidos, y quizás la de los colores y la de los aromas”; la posibilidad de que esa supuesta armonía fuese la causa del rechazo o el agrado por parte del sentido del gusto (Menon 1749:vii-ix).

En las secciones V y VI postula la objetividad de lo equivalente de lo bello en el dominio del sabor y la necesidad de una *sagacidad del gusto* para poder apreciarlo, algo similar a la noción de delicadeza del gusto como sinónimo de capacidad de percibir las mínimas diferencias en la materialidad observada, que expondría David Hume en su ensayo “On the standard of taste” (1757), además de la existencia de “disonancias” del sabor similares a las de la música, que deben ser anticipadas y evitadas en el proceso de cocina. A esto le siguen las consecuentes conclusiones sobre el hecho de que “un Cocinero hábil no demanda otra cosa que paladares delicados y sensibles, para favorecer la armonía de jugos que componen sus guisados”, y sobre la existencia de personas cuyos paladares son insensibles y no pueden ser “un tribunal competente para juzgar el mérito de un Artista de la Cocina” (Menon, 1749:x). Luego compara la capacidad de juzgar en lo gustativo con la capacidad de juzgar la música: “¿Rameau querría por árbitro y juez de sus composiciones a este hombre del que habla Petrarca, que estaba menos encantado por el canto de los pájaros que por el de las ranas?” (Menon 1749:xi). A lo largo de todo el *Discours*, el término *Artiste* como sinónimo de cocinero aparece cinco veces.

Una lectura crítica de los principales textos culinarios del siglo XVIII efectuada desde *el presente* indica que el único de estos textos que relaciona a la cocina, de manera *ostensible*, con la idea de práctica estética (y por ello, con un estado de las cosas culinario y discursivo interpretable, no sin voluntarismo, como una instancia de legitimación artística), es este prefacio a la obra de Menon. Con todo, creemos que es inexacto ver en este escrito un intento de validación artística en sentido moderno de la *cuisine*, tal como lo proponen los autores que lo citan. Ni el uso de la expresión “arte de la cocina” ni el uso del término artista aplicado a un cocinero son muestras de ello. Desde el siglo XVII, artista era un adjetivo que se utilizaba para calificar al practicante de las artes mecánicas más “teorizadas”. En 1696, la siguiente definición era publicada en el *Dictionnaire de la Académie Française*:

ARTISTA: adj. de todo género. Industrioso, que trabaja según [las reglas de] el Arte. *Esto sale de una mano artista*. También es un sustantivo y significa aquel que trabaja en un Arte. Se dice particularmente de aquellos que hacen las operaciones químicas. *Hay que ser un gran artista para preparar bien el mercurio*. (1740: 35)

En el siglo XVIII, artista sigue siendo usado mayormente como adjetivo o como sustantivo con marcas semánticas calificativas. En la *Encyclopédie* (Diderot 1751: 745) podemos observar estas entradas:

ARTESANO: s. m. nombre por el que se designan los obreros que profesan, de entre las artes mecánicas, aquellas que suponen la [necesidad] de menos inteligencia. Se dice de un buen cordonero que es un buen artesano, y de un hábil relojero, que es un gran artista.

ARTISTA: s. m. nombre que se le da a los obreros que alcanzan la excelencia entre las artes mecánicas que suponen la inteligencia; y también a estos que, en ciertas Ciencias, mitad prácticas, mitad especulativas, conocen muy bien la parte práctica,



así se dice de un Químico, que sabe ejecutar correctamente los procedimientos que otros han inventado, que es un buen *artista*; con la diferencia de que la palabra *artista* es siempre un elogio en el primer caso, y en el segundo, es casi un reproche de no poseer la parte subalterna de [los conocimientos correspondientes a] su profesión.

### LA LEGITIMACIÓN QUE NO FUE

Como hemos visto al principio de este trabajo, algunos académicos del siglo XX e inicios del siglo XXI tomaron fragmentos de los textos culinarios franceses del siglo XVIII, especialmente de los relacionados con la polémica de los años 1739 y 1740 y del prefacio a *La Science* de Menon, como una evidencia de que en el siglo XVIII la comida y la cocina estaban siendo seriamente debatidos como asuntos relativos a las bellas artes, o al arte en sentido moderno (cabe apuntar que en ningún momento del *Avertissement* ni de *La Science* se menciona a las *beaux Arts*). Uno de los primeros de estos autores fue Jean-Louis Flandrin:

Ya en 1739 dos jesuitas, Guillaume-Hyacinthe Bougeant y Pierre Brumoy, profundizaron en la idea del buen gusto en el contexto alimentario y, en su prefacio a los *Dons de Comus* consideran la cocina como una de las bellas artes (Flandrin 1996:864).

La cita que el historiador presenta para sostener ese enunciado es la siguiente:

La cocina, como todas las otras Artes para la necesidad o para el placer, se ha perfeccionado con el genio de los pueblos y se ha vuelto más delicada a medida que se ha refinado [...] Los progresos de la cocina [...] han seguido en las Naciones civilizadas los progresos de todas las otras artes [...] Los italianos

han refinado toda Europa y son ellos los que, indiscutiblemente, nos han enseñado a comer [...] Hace más de dos siglos que conocemos la buena cocina en Francia, pero podemos asegurar sin prejuicios que nunca ha sido tan delicada y que nunca hemos trabajado tanto y tan correctamente ni con un gusto tan fino (Flandrin1996:864)

Otro punto en que este historiador se apoya para sostener su hipótesis es la cuestión de la clasificación bibliográfica:

Jean Viardot recordó en un reciente estudio que los libros de cocina tradicionalmente se clasificaban entre las "Ciencias y Artes", subclase "Medicina", junto a las obras de dietética. Calificada de arte por primera vez en 1764, en el segundo volumen del *Traité des livres rares* –lo que quizás no tenga importancia ya que la palabra arte designaba todavía tanto las actividades de los artesanos como las de los artistas– la cocina, en 1776, en el catálogo Perrot deja de estar en la subclase "Medicina", se separa de la "Higiene", de la "Dietética", de los tratados de vino, de té, de café y de chocolate y se clasifica entre las artes aristocráticas como la equitación, la esgrima, la danza, la caza, etc. En una especie de manifiesto, los responsables de esta nueva clasificación, Neé de la Rochelle y Belin Junior, afirman su deseo de cambiar por completo lo antiguo, por considerarlo desfasado. Sin embargo --peso del conservadurismo-- todos los catálogos posteriores volverán a poner los libros de cocina en su antiguo lugar. Evidentemente, esta involución no podrá minimizar la abortada revolución de 1776. Liberado del servicio de salud a pesar de la rutina de los bibliófilos, el arte culinario no se puso al principio al servicio de la gula –pecado capital– sino al servicio del buen gusto, como todas las bellas artes (Flandrin1996:866)

El autor no desconoce que *arte* “designaba tanto las actividades de los artesanos como las de los artistas”. A falta de otras referencias a la re-

significación del término arte, difícilmente pueda interpretarse que Flandrin refiere, mediante el uso de “artistas”, a aquellos trabajadores de un arte mecánica de las que suponían más inteligencia, que sobresalían en su especialidad. Entonces, es claro que da a *artista* un sentido post-invencción del arte. El autor muestra que tampoco desconoce que *Arte* podía usarse para denominar a cualquier arte en sentido antiguo y que “bellas artes” denominaba a las que tenían como fin el agrado o placer. Flandrin propone que la cocina era un arte “bello” porque se había operado un cambio de orientación de sus fines (de la nutrición hacia el “buen gusto”), como si la cocina se hubiese pragmatizado por haber abandonado ciertos criterios combinatorios propios de la cocina antigua, basados en cuestiones de salud. El argumento del “buen gusto”, por sí solo, no es suficiente, y además la idea de buen gusto era aplicable, más allá de al gusto por las bellas artes, al gusto por el producto de varias artes mecánicas: las artes de la peluquería, del vestido, de la ebanistería, etc. Además, como veremos luego, los criterios médicos seguían pesando en el discurso culinario.

Allen Weiss escribe en *Feast and Folly* que “una de las más tempranas referencias francesas a la cocina como una de las bellas artes se encuentra en el prefacio del Dons de Comus”. Luego transcribe la cita de Brumoy y Bougeant, desde el texto de Flandrin, y agrega que “como era muy a menudo durante el siglo XVIII –en que la noción de arte estaba en proceso de ser radicalmente modificada y expandida– semejantes proclamas revelan un deslizamiento cognitivo en el uso del término, significando ambiguamente algo entre ‘arte’ y ‘artesanía’”. Más tarde, alude al prefacio de *La Science* como “un verdadero tratado de estética en el que el autor afirma sin ambigüedades que la cocina es un arte de la misma manera que la música, la poesía y la pintura” (Weiss 2002:8-9). En el siglo XVIII la noción de arte, más que en proceso de ser radicalmente expandida, estaba a punto de modificar sus divisiones internas agregando un criterio clasificatorio

más, el de las bellas artes, para agrupar unas disciplinas que *ya estaban comprendidas* en el dominio del término *arte*. Lo que luego de mediados del siglo XVIII se llamó “bellas artes” continuó perteneciendo al campo semántico de *arte*, y lo que se llamó artes mecánicas había recibido ese nombre antes del siglo XVIII y lo siguió recibiendo hasta después del XIX. Directamente en relación con lo anterior, de ningún modo puede asegurarse que se estaba produciendo en el siglo XVIII un “deslizamiento cognitivo” que situaba al significado de *arte* “ambiguamente”, “entre arte y artesanía”. La oposición arte/artesanía es muy posterior al período histórico que ahora nos ocupa. Pero incluso si interpretamos “entre arte y artesanía” como “entre bellas artes y artes mecánicas”, vemos que no se trataba de un deslizamiento de un dominio a otro, porque *arte* incluía a ambos dominios, tal como podemos apreciar si leemos las clasificaciones de la época (Batteux 1747:6; Alembert 1751: xi-xii). En cuanto a calificar al prefacio de *La Science* de “verdadero tratado de estética” nos parece, cuando menos, una exageración; ya hemos señalado que a la reflexión estética se otorga, en la *Dissertation*, un espacio hasta entonces inédito en un texto culinario, pero esto no convierte al prefacio en un tratado de estética. De sus diecisiete secciones, hay seis que se ocupan del tema; el resto es búsqueda de fundamentación histórica e intento de dignificación de la cocina como práctica seria con base científica. Los “verdaderos tratados de estética” son los tres textos que Foncemagne (o quien haya sido el autor) cita para construir su hipótesis de la armonía de sabores y de la objetividad de “lo bello” en el sabor: el *Traité du beau* (Tratado de lo bello, de Crouzas, 1724), las *Réflexions critiques sur la poésie et la peinture* (Reflexiones críticas sobre la poesía y la pintura, del miembro de la *Académie* Jean-Baptiste Dubos, 1719) y la *Théorie des sentiments agréables*, atribuido a Louis Lévesque de Pouilly, que sostenía que existía una “causa inteligente y bienhechora que ha establecido esta armonía” (1747:162-163).

Respecto de la comparación entre la cocina y la pintura, la música y la poesía, procederemos a su examen luego de ver ejemplos del tratamiento que otros autores contemporáneos dieron a esa cita del autor de la *Dissertation*; el historiador culinario Patrick Rambourg y Caroline Champion (investigadora en el campo de las letras) también citan los fragmentos del *Dons de Comus* y *La Science* que tratan sobre la armonía de sabores, como un respaldo para afirmar que sus autores estaban otorgando a la cocina el estatuto de arte en sentido moderno. Para el primero, la cocina “es un arte reconocido como tal en los escritos de la época. De buena gana se la compara con la pintura” (Rambourg 2011:104) y para Champion, siempre algo más cauta que sus colegas, “los prefacios de los tratados culinarios hacen oír una nueva reivindicación concerniente a la existencia de eso que se podría llamar un “Bello-Arte culinario” [sic] multiplicando las comparaciones entre Artista (pintor, arquitecto o músico) y cocinero” (Champion 2012:58-59). Jenniffer Davis, que omite en su trabajo toda referencia al sentido antiguo de *arte* y usa el término únicamente en su sentido moderno, también cita la *Dissertation* aunque hace notar que la comparación de la cocina se efectúa “con otras artes y ciencias” (Davis 2013:85).

En estos textos que citan las comparaciones entre pintura, música y poesía y el arte de cocina presentes en el *Dons* y en *La Science* no se hacen distinciones entre la comparación que puede hacerse entre dos disciplinas y la que puede hacerse entre determinados aspectos de dos disciplinas. No hay en ellos un análisis que contemple en qué y de qué manera comparan los autores del siglo XVIII estas artes entre sí y sobre todo, qué expone cada autor como conclusión de esas comparaciones. Ni el autor del *Avertissement* ni el de la *Dissertation* comparan de manera literal a la cocina con alguna de las artes en particular; el único uso de la construcción “la cocina como” seguido de una referencia al arte es el que realizan al principio de los textos, que funciona

más como una subsunción de la cocina en la categoría general de *Artes* que como una comparación. Lo que se compara no son disciplinas, sino determinados aspectos de cada una. En el *Dons* hay una única oración en la que se comparan aspectos de la cocina y la pintura en tanto operaciones necesarias para lograr la armonía (Marin 1739: xx-xxi) que está precedida por otra comparación que poco tenía que ver ya con el dominio de lo artístico.

En *La Science*, las comparaciones son igualmente indirectas, y aunque comparen sabores con colores o sonidos, no siempre hay referencia a las artes; cuando el autor se pregunta sobre la diversidad de olores, colores, sonidos y sabores se está preguntando cuántas diferencias perceptivas somos capaces de distinguir los seres humanos, sin distinguir entre las que nos llegan ante una obra de arte o ante nuestra percepción del mundo en general (Menon 1749: vii). Se puede decir en cambio que hay dos comparaciones que, aun siendo indirectas, innegablemente vinculan a la cocina con la música, *como artes*: la primera, en que compara la habilidad que debe tener un cocinero con la que tiene que tener un músico para realizar las operaciones necesarias para evitar caer en disonancias (ix) y la segunda, cuando se pregunta si Rameau (Jean-Philippe, el gran compositor y teórico de la música que sentó las bases de la armonía clásica) aceptaría por juez de sus composiciones “a este hombre del que habla Petrarca, menos encantado por el canto de los ruiseñores, que por el de las ranas”(xi) justo después de preguntarse sobre las posibilidades de las personas “con las papilas usadas y sin energía” de ejercer como “tribunal competente, para juzgar el mérito de un Artista en hecho de Cocina” (x). Cuando se compara a la cocina con la poesía se lo hace no respecto de cuestiones de configuración material, sino atendiendo a la condena de la cual la poesía fue objeto por parte de Platón (xii), una condena similar a la que pesaba sobre la cocina de lujo, por parte de algunos médicos y filósofos. En cuanto a la mención a Petrarca, la remisión a

la poesía no se produce por vía causal y lógica, sino simbólica, por asociación (xiii).

Para Emma Spary, la búsqueda de “una legitimación filosófica del placer gustativo respaldaba los intentos de elevarlo a un arte o ciencia, con reglas y *connoisseurs*” (2013: 3707-3708). Es claro que los prólogos en Marin y Menon buscaban esta legitimación del placer gustativo: ambos cocineros tenían sobrados motivos para ello. La cocina doméstica, así fuese la de la Corte real, tardó muchos años en ser reconocida como una más de las artes mecánicas, según vimos más arriba. Los cocineros domésticos que pretendían mejorar su situación y pasar de ser considerados sirvientes a ser vistos como profesionales (como lo eran los cocineros comerciales) tuvieron que hacer valorar su trabajo como un arte mecánica, como sucedió con otros oficios<sup>11</sup>; necesitaban demostrar que su trabajo no era una práctica de la empiria, sino que era guiado por reglas fijadas por la escritura y fundamentadas por la filosofía natural y la medicina. No es casual que los autores culinarios importantes del siglo XVIII fuesen todos cocineros del ámbito privado. Lo que los textos culinarios emblemáticos posteriores a 1690 dejan ver es el intento de mostrar a la cocina como un *ars* legítimo, lo suficiente como para figurar en los diccionarios de la *Académie* como un arte mecánica. Esta legitimación se dio en un proceso gradual y cronológicamente paralelo al crecimiento de la importancia, en el mundo de las letras y las ciencias, de las filosofías naturales de corte empirista y entre éstas, la del gusto (que incidió, como hemos podido apreciar, en el metadiscurso culinario). Aparentemente esto fue causa de posteriores confusiones, al igual que la diferenciación funcional del sistema de las *Bellas Artes*, lo que puede causar que hoy, una reflexión de siglos atrás sobre cuestiones de la

---

<sup>11</sup> Como es el caso de los barberos-peluqueros, cuyo oficio se creó en 1659 por edicto del rey (DeJean 2006:359)

*aisthesis* y del arte en sentido antiguo sea identificada como una sobre “el arte” en su sentido moderno. Los autores de nuestro objeto, los contemporáneos, no se equivocan al afirmar que los libros de Marin y Menon planteaban un debate estético en torno a la cocina, incluso si la Estética como disciplina no había sido creada todavía. En lo que se equivocan estos autores es en creer que lo *estético* es condición suficiente para lo *artístico*, como en el caso de Jenniffer Davis:

En este debate, caracterizado por Beatrice Fink como una “querelle de bouffers” (querella de comilones) la cocina devino en un lugar público de deliberación estética. En el corazón de la querella estaba en primer lugar el estatuto de la cocina como arte. Si la cocina era un arte, ¿hasta qué punto eran análogos los cocineros a otros artistas en las cuestiones teóricas y técnicas de la producción? (Davis 2013:32-33)

En su libro, Davis omite toda referencia al arte en su sentido antiguo y usa arte siempre en su sentido moderno. Su afirmación de que el centro de la querella ya mencionada era el estatuto de la cocina como disciplina artística en sentido moderno es, mínimamente, temeraria. Pero de todos modos, no deja de acertar en cuanto a que en la querella se discutían asuntos estéticos de la cocina: las teorías del gusto, las ideas sobre sabores armonizándose, la simple expresión del gusto o disgusto son discursos sobre la *aisthesis*, ajena o propia. Emma Spary incursiona en mayor detalle sobre el tema: “De Foncemagne especulaba sobre la posibilidad de una ‘armonía de sabores’ análoga al modelo mecánico de la armonía de colores creado por el jesuita Louis-Bertrand Castel”, y continúa:

El clavicordio ocular de Castel, descrito en 1725, era un intento de identificar analogías naturales entre armonías del sonido y relaciones del color, y un ataque a la teoría newtoniana del color, que fue recibido con escepticismo por parte de los fi-



lósofos. Para Castel, el clavicordio ocular era también una demostración de su “teoría matemática del placer”. El mismo modelo fue tomado por el sacerdote Polycarpe Poncelet, en su tratado *Chimie du goût et de l’odorat* [Química del gusto y el olor, 1750], una guía para la producción doméstica de licores que se publicó repetidas veces. En este texto, una teoría sobre la producción del placer a través de la armonía de sabores en un “órgano del gusto” (órgano en tanto artefacto, como el instrumento musical) que combinaba diferentes licores (Spary 2013: 3789-3796).

La autora cita luego un fragmento del tratado de Poncelet:

Para el placer de los Licores se depende de la mezcla de sabores en proporción armónica. Los sabores consisten en vibraciones más o menos fuertes o débiles actuando en el sentido del gusto [...] entonces puede haber una Música para la lengua y para el paladar, así como hay una para los oídos [...] La música gustativa dependía de siete sabores primarios: ácido, insípido, dulce, amargo, agri dulce, austero y picante, y de sus consonancias y disonancias. Finalmente, el licorista era un compositor: “En una palabra, busco un Licor bien comprendido, como si fuese un Aria musical; un compositor de *Ragouts*, Conservas y Ratafías<sup>12</sup> es un Sinfonista [*sic*] a su manera, y debe conocer la naturaleza y principios de la armonía si quiere alcanzar la excelencia en su arte, cuyo objeto es producir sensaciones agradables en el alma” (Spary 2013: 3796-3802).

El curioso fragmento citado por Spary, que hemos verificado en la edición de la *Chimie* de 1755 (Poncelet 1755:xviii-xix), es una óptima muestra de la veracidad de lo sostenido por los autores contemporá-

---

<sup>12</sup> Las ratafías eran licores elaborados por maceración de productos vegetales en destilados, similares a lo que hoy en la industria se denomina *licor-crema* y los *ragouts*, carnes cocidas en salsa que luego devinieron en guisos.

neos en cuanto a la aparición de textos que abordaban los aspectos estéticos –insistimos, no bajo esa denominación– del comer y el sentido del gusto literal. Sin embargo, esta novedad en el discurso culinario no tenía que ver con una categorización de la cocina como arte bello; obedecía a otras razones, que conoceremos a continuación.

### UN ARS INOCUO

Avanzaremos ahora sobre el tema cuyo abordaje veníamos posponiendo: la necesidad de observar a este “pico” de debate estético en la publicación de textos culinarios desde un lugar que nos permita ver que lo específicamente estético es parte de un entramado argumentativo más amplio, dentro del que cumple la función, no de posicionar a la cocina como una de las bellas artes, sino de proporcionar a lo gustativo un principio de objetividad desde el que se lo pudiera ligar con la idea de conocimiento y –a través de la introducción de la noción de *armonía*– de *acceso a la verdad de un mundo benéfica e inteligentemente creado*. A su vez, por entenderse la percepción de la armonía como el resultado de una síntesis efectuada por el espíritu respecto de las impresiones sensibles, el placer gustativo podía ser mostrado como un placer que no era solamente físico, sino también espiritual. De esta manera la cuestión del placer gustativo podía ser orientada hacia la virtud del conocimiento al mismo tiempo que desvinculada de las connotaciones negativas del “placer corporal”. Así, el discurso sobre el gusto podía contribuir a una reafirmación de la cocina de élite como *una de las artes en general* pero, más importante, como un arte *inocuo*, inocente de las acusaciones que recibía como agente del lujo corruptor del gusto, de la moral, de la sociedad y de la salud. Los prefacios del *Dons* y *La Science* –observados cada uno en su totalidad– son, antes que panegíricos laudatorios de la cocina como un arte “cuyo fin es agradar”, una defensa del *ars* de la *nouvelle cuisine* frente a esos ataques provenientes de las áreas discursivas de

la moral y de la salud. Esta defensa se efectúa no desde el descrédito de lo moral y lo medicinal, y de una reafirmación de autonomía del arte de la cocina sino, por el contrario, desde la declaración de su adecuación a los mandatos de la medicina. Iremos por partes.

La crítica al lujo, y entre todas sus variantes, al lujo en lo alimentario como corruptor de las sociedades era tan antigua como el lujo mismo. El argumento sobre el lujo como uno de los causantes de la caída del Imperio Romano (Tito Livio *AUC*: Lib.39) era un lugar común de la cultura Europea, y en el área de los discursos sobre la alimentación era harto conocido porque el fragmento en que se expone esa hipótesis era parte del corpus de citas clásicas retomadas durante el Humanismo. En cuanto a la crítica de la *nouvelle cuisine* de 1740, tampoco se revelaba como algo que carecía de precedentes en el pasado cercano. En el *Cuisinier Royal et Bourgeois* (1691), el autor señalaba que “algunos quieren imputar el acortamiento de la vida del Hombre a su alejamiento de las maneras de vida simples y frugales, y a la multitud de *ragouts* y condimentos del que ha buscado el secreto” (Massialot 1691:Prefacio).

Para Rebecca Spang, en las polémicas sobre la *nouvelle cuisine* los detractores pocas veces se concentraban en platos, preparaciones o salsas específicas, sino en “refutar la noción de la cocina como arte”, y “rechazando cualquier posibilidad de genio artístico en la cocina mostraban al cocinero como celoso guardián de secretos tramposos” porque para ellos la “cocina era una artesanía que debía ser transparente para todos” (Spang 2000:49).

Al igual que Davis, Spang no hace referencia a la diferencia entre los sentidos antiguo y moderno del término *arte*, ni al estatuto de arte (mecánica) que la cocina ya había alcanzado, reflejado en su aceptación por parte de la *Académie Française* en 1740. Que esta historiadora da a entender que uno de los tópicos en discusión era el posible es-

tatuto de “arte bello” de la cocina se hace patente en la clasificación de *artesanía* que, según su texto, los críticos de la nueva cocina otorgaban a la disciplina. Pero los textos que califican negativamente a la cocina (al menos los que la autora cita, como la *Lettre* o el artículo *Cuisine* de la *Encyclopédie*) no refutaban “la noción de la cocina como arte”, sino que califican al arte (mecánica) de la cocina, y específicamente a la cocina de las élites parisinas, como perniciosa, innecesaria y perjudicial.

“Los críticos en lo médico y lo filosófico de la nueva cocina fantaseaban sobre lo franco y honesto de las comidas de las civilizaciones tempranas, y se lamentaban sobre el primer momento en que los pueblos quisieron hacer un arte del acto más natural y simple”, afirma Spang (2000:49) haciendo luego referencia explícita al artículo *Cuisine*, escrito por el médico y filósofo Louis de Jaucourt y publicado en la *Encyclopédie*. El artículo aludido comienza de esta manera:

COCINA: s. f. (*Arte mecán.*) este arte de halagar el gusto, este lujo, yo diría esta lujuria de buena comida a la que se le hace tanto caso, es como se nombra en el mundo a la *cocina por excelencia*. (Alembert y Diderot 1754: 573)

Jaucourt explicaba que esta cocina era “el secreto, reducido en método *savante*<sup>13</sup>, de hacer comer más allá de lo necesario, porque la *cocina* de las gentes sobrias o pobres, no significa más que preparar las comidas para satisfacer las necesidades de la vida” (Alembert y Diderot 1754:573). A continuación exponía que el hombre de los tiempos primigenios se había cansado de la monotonía en sus comidas, que el aburrimiento lo llevó a la curiosidad que a su vez lo hizo experimentar, la experimentación trajo la sensualidad y el hombre “degustó, en-

---

<sup>13</sup> *Savante* no debe ser entendido como *sabio* (*sage*) sino como provisto de un discurso acompañante reflexivo e ilustrado.

sayó, diversificó y vino así a hacer un arte de la acción más simple y más natural”. Luego, el texto recorría las etapas de la *cocina de excelencia* en un intento de historiografía muy sintética y acto seguido, Jaucourt reconocía que debíamos al arte de la cocina cosas beneficiosas como el arte de conservar los alimentos y las preparaciones que servían para facilitar la digestión. La condena de Jaucourt no estaba dirigida a que la cocina fuese considerada un arte, ni a que la especie humana hubiese desarrollado un arte para alimentarse; la condena era claramente la del consumo de lujo de una cocina altamente sofisticada y por tanto, de un grandísimo costo, que para peor producía platos que por agradables que fuesen, “eran más como venenos que como alimentos buenos para la salud” (1754:573).

Es llamativo que aunque las críticas a la cocina como arte peligroso para la salud no hayan pasado desapercibidas para nuestros autores contemporáneos, éstos no hayan reparado en que la principal función del amplio espacio dado a los aspectos estéticos del comer en los textos de la *nouvelle cuisine* era la de resaltar una supuesta vía de conocimiento de la armonía del universo para luego poder reforzar el carácter de inocuidad de este estilo de cocina, y no la de que el arte de cocina recibiese una legitimación social, académica o institucional como una de las bellas artes. Sin embargo, en los dos textos emblemáticos de la *nouvelle cuisine* se aprecia claramente que la estrategia argumental es ésta: en el *Dons*, el autor aduce que no sabe si la Cocina Moderna es mejor que Antigua para la salud, pero que le parece más fácil defender a “la Cocina en general de los reproches que se le hacen todo el tiempo, de acortar la vida por medio de su Arte funesto [...] Es en efecto la diversidad, la calidad y la preparación de los alimentos o el abuso y el exceso que se hace de ellos lo que nos los vuelve pernicioso? [...] Así es como se imputa injustamente al arte inocente de la Cocina los efectos de la intemperancia” (Marin 1739: xxiii). Puesto que el médico Hecquet, en su *Traité de la digestion* postula que la

mayoría de las enfermedades son producto de los trastornos digestivos, la cocina puede ser beneficiosa para la salud, “ahora, ¿cuál es en el fondo el objetivo del Cocinero, si no es el de facilitar la digestión por medio de la preparación de las comidas? Ayudar a las funciones del estómago excitando sus facultades y frecuentemente, cambiar los alimentos sólidos en una especie de linfa artificial, como lo vemos en los *extraits y restaurants*”<sup>14</sup>. La cocina no es indigna de la atención de los médicos, si “uno de los más grandes Médicos de su tiempo le dio su nombre a una salsa”, la salsa a la Chirac (Marin 1739: xxiii-xxv).

Incluso en la *Dissertation de La Science*, donde lo concerniente a lo estético es tan hábilmente fundamentado y desarrollado de manera tan amplia, lo que sigue inmediatamente a la última oración de las secciones que se ocupan del gusto, es lo siguiente:

El principio anteriormente expuesto es parte de una respuesta sólida a los reproches que se le hacen desde hace largo tiempo al arte de la cocina. Si escuchamos bien a la gente, no amerita más que ser nombrado el Arte de arruinar la salud, no es propio más que para enervar las fuerzas del cuerpo, debilitar el temperamento, y adelantar el fin de nuestros días. Es, en su visión, una fuente envenenada de donde se ve salir una infinidad de enfermedades y de males desconocidos antes. Esas son las vanas declamaciones por las que se dejan aturdir aquellos que no están acostumbrados a profundizar las cosas. Yo convendré, si se quiere, que la cocina ocasiona a veces los funestos efectos de los que se quejan. Pero tengamos cuidado: ¿esto es error del arte o de artistas ignorantes? Digo más, ¿no es ésta la falta del siglo, del que el [sentido del] gusto usado y depravado no sabría ser halagado ni despertado por una justa y sabia

---

<sup>14</sup> Los *extraits* eran los líquidos extraídos por presión de los alimentos cocidos; los *restaurants*, un tipo de potajes hechos a partir de *extraits* de todo tipo de carnes de mamíferos y aves.

mezcla de sabores, realizada de la mano del Arte? Ustedes quieren preparaciones que el Arte condena y desdeñan esas que autoriza y después de eso le imputan los males que no son más que el fruto de su avidez y de su intemperancia. ¡Qué injusticia! (Menon 1749: xi-xii)

El autor cierra la *Dissertation* con una serie de aserciones sobre las bondades del Arte de la cocina, que sólo pueden ser tales cuando el Arte es supervisado por la ciencia de la medicina:

Hace ya largo tiempo que Catius el epicúreo, en el Horacio ha tratado como a temerarios a aquellos que se hacen servir con arte y elegancia sus mesas, sin conocer con precisión las cualidades y los sabores de las comidas que emplean. Yo presumo que una autoridad tan respetable cerrará la boca a algún crítico penoso que podría culpar el plan que he seguido. Quizás me acusaría de haber salido de mi esfera, de haber llevado la cuestión a territorio extranjero y de haber hecho incursión en el imperio de la medicina. Y si la decisión del filósofo de Horacio no alcanza para prevenirlo yo llamaré en mi socorro a otro antiguo autor que decidió que la ciencia de hacer la cocina es la sirvienta de la medicina. *Coquina medicinae famulatrix est*. El arte de preparar los alimentos pertenece necesariamente a la dietética, la que siempre es vista como una parte muy importante de la medicina. Al principio de este siglo, M. Lister, célebre médico de la reina Ana, se ha dignado corregir, publicar y comentar el tratado de Apicius sobre la cocina de los romanos. La nuestra aspira a esta alegría y ella se halaga que después de una cierta revolución de siglos, si alguna de estas obras que la constituyen, escapada a la injuria de los tiempos, algún médico hábil quiera encargarse de reverla, de corregirla y de publicarla con doctos comentarios. (Menon 1749: xxiii-xxiv)

Quien sea que haya escrito la *Dissertation*, no podía imaginar que “después de una cierta revolución de siglos” no iba a llegar un “médico hábil” para “reverla, corregirla”, y que en vez de “publicarla con doctos comentarios”, su texto y los demás del momento serían arbitrariamente recortados, erróneamente interpretados y despojados de su carácter argumentativo principal. Al día de hoy, la categorización de una práctica extra-artística como disciplina artística en sentido moderno es algo buscado, capaz de aportar prestigio y valor agregado a los productos; una estrategia de marketing eficaz. El prologuista de *La Science* no contaba con un futuro de tantos cambios respecto de las nociones de *arte* y de *legitimación*.

## BIBLIOGRAFIA

- Académie Française (1718), *Nouveau dictionnaire de l'Académie Française*, (París: Jean-Baptiste Coignard).
- Académie Française, (1740) *Dictionnaire de l'Académie Française* (París: Jean-Baptiste Coignard)
- Alembert, Jean le Rond d' (1751) *Discours préliminaire* en D'Alembert y Diderot (eds.) (1751 : A-xxv).
- Alembert, Jean le Rond d' y Diderot, Denis (eds.) (1751), *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Vol. I (París : Briasson, David, Le Breton, Durand)
- Alembert, Jean le Rond d' y Diderot, Denis (eds.) (1754), *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Vol. IV (París: Briasson, David, Le Breton, Durand)
- Anónimo, *Lettre d'un pâtissier anglois* (s/d) Biblioteca Nacional de Francia. Disponible en : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6227773q>
- Anónimo (1747), *Théorie des sentiments agréables* (Ginebra: Barrilot et fils).
- Barbier, Antoine-Alexandre (1822), *Dictionnaire d'ouvrages anonymes* (Paris: Barrois).
- Batteux, Charles (1747), *Les beaux Arts réduits à un même principe* (Paris: Durand).
- Champion, Caroline (2010), *Hors d'oeuvre* (Gallardon: Menu Fretin).



- Crouzas, Jean- Pierre de (1724), *Traité de beau* (Amsterdam: Honoré et Chatelain).
- Davis, Jenniffer (2013), *Culinary authority: The Transformation of Cooking in France* (Baton Rouge: University of Louisiana Press).
- DeJean, Joan (2006), *The Essence of Style* (Nueva York: Free Press).
- Diderot, Denis (1751) *Artisan* en d'Alembert y Diderot (eds.) (1751 :754).
- Diderot, Denis (1751) *Artiste* en d'Alembert y Diderot (eds.) (1751 :754).
- Fink, Béatrice (1995), *Les liaisons savoreuses: réflexions et pratiques culinaires au XVIIIe siècle* (Saint-Étienne: Université de Saint-Étienne).
- Flandrin, Jean-Louis (1996), "De la dietética a la gastronomía, o la liberación de la gula" (1996), en Fladrin y Montanari (1996) 843-867.
- Flandrin, Jean-Louis y Montanari, Massimo (comps.) (1996), *Historia de la alimentación* (Gijón: Trea).
- Goody, Jack (1995), *Cocina, cuisine y clase* (Barcelona: Gedisa).
- Hecquet, Philippe (1712), *De la digestion et des maladies de l'estomac* (París: François Fournier).
- Hume, David (1757), "On the standard of taste", en *Four essays* (Londres: A. Millar).
- Luhmann, Niklas (2005), *El arte de la sociedad* (México: Herder).
- Marin, François (1739), *Les Dons de Comus* (Paris: Prault).
- Massialot, François (1691), *Le cuisinier Royal et Bourgeois* (Paris: Charles de Sercy).
- Mennell, Stephen (1981), *Lettre d'un pâtissier anglois et autres contributions a une polemique gastronomique du XVIIIe siècle*.
- Mennell, Stephen (1985), *All manners of food. Eating and Taste in England and France from te Middle Ages to the Present* (Chicago: University of Illinois Press).
- Menon (1749), *La Science du Maître d'Hotel Cuisinier* (Paris: Paulus du Mesnil).
- Pinkard, Susan (2009), *A revolution in taste* (Nueva York: Cambridge University Press).
- Platón (Grg.), *Gorgias* en *Plato in Twelve Volumes*, traducción de W. R. M. Lamb (Cambridge: Harvard University Press) 1967.
- Poncelet, Polycarpe (1755) *Chimie du goût et de l'odorat* (París: P.G. Le Mercier).
- Rambourg, Patrick (2011), *Historia de la cocina y la gastronomía francesa* (Buenos Aires: Claridad).
- Spang, Rebecca (2000), *The invention of restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture* (Cambridge: Harvard University Press).

- Spary, Emma C. (2012), *Eating the Enlightenment. Food and the Sciences in Paris 1670-1760* (Chicago: University of Chicago Press).
- Tito Livio (AUC) *Ad urbe condita libri*, editionem primam curavit Guillelmus Weissenborn, Pars III, Libri XXXI-XL (Leipzig: Teubner), 1911.
- Voltaire (1789), *Oeuvres completes*, vol. LXIV (Basilea: Jean-Jacques Tourneisen).
- Weiss, Allen (2004), *Feast and Folly Cuisine, Intoxication and the Poetics of the Sublime* (Albany: State University of New York Press).
- Willich, Jodocus (1563), *Ars magirica, hoc est: coquinaris, de cibariis, ferculis, opsoniis* (Zurich: Iacobum Gesnerum).